Anno XXXIII - Fasc. 765 Roma, 1° ottobre 1937-XV (C. C.Posta)

La Rivista Agricola

IMPERIAL MYCOLOGICAL INSTITUTE 5 OCT 1937

Fondatore e Direttore
Avv. Grand'Uff. C. A. CORTINA

SOMMARIO DEL FASCICOLO 765 (1° ottobre 1937).

La grande portata internazionale dell'incontro di Monaco e di Berlino (*Carlo Alberto Cortina*) — I parlamentari per l'agricoltura: Vitivinicoltura (*Dott. Ettore Usai, Deputato al Parlamento*) — Disposizioni del Ministro Rossoni per il frumento eletto nelle semine — Incoraggiamento agli olivicultori (*Paolo Bartolozzi, Ortofloricultore . Pistoja*) — Un concime azotato di prodigiosa efficacia — La custodia dell'apiario nell'autunno «L'invernamento» (*Carlo Caldarelli*) — Come conservare le castagne allo stato fresco (*Eugenio Torre*) — Fiori che si mangiano — Curiamo le piante! Consigli per ottobre (*Dott. Virginia Bongini*) — Stimmi di granoturco in terapia (*Alessandro Bernardi*) — Consigli utili ai pollicoltori — Cronaca agraria — Note pratiche — Il concime azotato più diffuso.

— E —

Curiamo le Piante

Si pubblica ogni quindici giorni

ANTICUSCUTA CAFFARO

il nuovo preparato per la radicale, pratica, economica distruzione della Cuscuta

Il grano da seme si deve disinfettare subito dopo la trebbiatura con gr. 200 (per quintale) di

POLVERE CAFFARO

SOCIETÀ CAFFARO MILANO

Azurol, Ferfor, Arseniato di Piombo colloidale Caffaro (marca Drago), Azol, Abruchite, Baflor, Nicol, Nicosan, Coccidol, Verderin, Fluoris, Cruscolina. Fitodrin, Diraduva

SOCIETÀ ELETTRICA ED ELETTROCHIMICA DEL CAFFARO - MILANO Capitale Lire 24.500.000 interamente versato

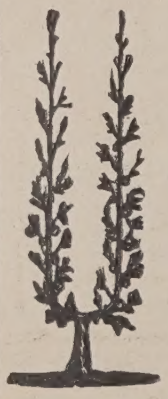
DIREZIONE, AMMINISTRAZIONE E PUBBLICITA': Via degli Scipioni, N. 181 - ROMA (133) - Tel. 31-845

Abb. annuo Italia e Colonie L. **24** - Estero L. **34** - Abb. sem.: L. **13** - Estero L. **18** - Un fasc. L. **1.20**
(Col premio gratuito e franco: **"L'Almanacco degli Agricoltori"** Volume di 200 pagine con 50 illustrazioni)

PREMIATA DITTA ORTICOLA

Paolo Bartolozzi & F.lli

PISTOIA



E' uscito di recente, sempre più completo, il

Nuovo Catalogo Illustrato

Più che un Catalogo è un Vademecum del frutticultore moderno, trattando, sia pure succintamente, ma con chiarezza molti importanti argomenti inerenti alla frutticoltura moderna.

Si spedisce ovunque contro rimborso delle spese postali (cent. 50).

SGARAVATTI
SEMENTI
PADOVA

Le più vaste colture d'Italia per le sementi selezionate

CATALOGO GRATIS

Preferite sempre i prodotti nazionali

BANCA D'ITALIA

Capitale versato L. 300.000.000

Amministrazione Centrale - ROMA

SEDI:

Ancona - Bari - Bologna - Firenze - Genova - Livorno - Milano - Napoli - Palermo - Roma - Torino - Trieste - Venezia.

SUCCURSALI:

Agrigento - Alessandria - Aquila - Arezzo - Ascoli Piceno - Asti - Avellino - Barletta - Belluno - Benevento - Bergamo - Bolzano - Brescia - Brindisi - Cagliari - Caltanissetta - Campobasso - Carrara - Caserta - Castellammare di Stabia Catania - Catanzaro Chieti - Como - Cosenza - Cremona - Cuneo - Ferrara - Fiume - Foggia - Forlì - Gorizia - Grosseto - Imperia - Lecce - Lucca - Macerata - Mantova - Massa - Messina - Modena - Novara - Padova - Parma - Pavia - Perugia - Pesaro - Pescara - Piacenza - Pisa - Pistoia - Pola - Potenza - Ravenna - Reggio Calabria - Reggio Emilia - Roma - Rovigo - Salerno - Sassari - Savona - Siena - Siracusa - Sondrio - Spezia - Taranto - Teramo - Terni - Trapani - Trento - Treviso - Udine - Varese - Vercelli - Verona - Vicenza - Viterbo Zara.

AGENZIE:

Aosta - Biella - Bressanone - Casale Monferrato - Cesena - Civitavecchia - Cotrone - Empoli - Enna - Faenza - Frosinone - Genova - Iesi - Iglesias - Ivrea - Lecco - Lodi - Lugo - Marsala - Matera - Milano - Milazzo - Monfalcone - Monza - Napoli - Nuoro - Pallanza - Pescia - Pinerolo - Postumia - Prato in Toscana - Ragusa - Rieti - Rimini - Riva di Trento - Roma - Rovereto - San Pier d'Arena - San Remo - Sora - Tolmino - Torre Annunziata - Vibo Valentia - Vigevano - Voghera.

FILIALI NEI POSSEDIMENTI ITALIANI.

Nell'Africa Orientale: Addis Abeba - Asmara - Mogadiscio - Chisimaio Cheren - Massaua.

Nell'Africa Settentrionale: Tripoli - Bengasi.

Nelle Isole Egee: Rodi.

BANCO DI NAPOLI

ISTITUTO DI CREDITO DI DIRITTO PUBBLICO

FONDATO NELL'ANNO 1539

Fondo di dotazione: L. 500.000.000 - Riserve: L. 946.232.000

NAPOLI: Direzione Generale - Sede S. Giacomo - Sede Spirito Santo - Donnaregina - Monte Centrale di Pegni - N. 13 Agenzie di Città.

FILIALI: Acerra - Afragola - Agnone - Alessandria - Alfedena - Altamura - Amalfi - Anacapri - ncona - Andria - Aquila - Ariano Irpino - Atri - Atripalda - Avellino - Aversa - Avezzano - Bari - Barletta - Battipaglia - Benevento - Bitonto - Bologna - Bolzano - Brindisi - Cagliari - Caiazzo - Caivano - Campobasso - Capri - Caserta - Casoli - Casoria - Cassino - Castel di Sangro - Castellammare di Stabia - Castellana - Castrovillari - Catanzaro - Cava dei Tirreni - Celano - Cerignola - Chieti - Corato - Cosenza - Crotone - Eboli - Fara S. Martino - Fasano - Firenze - Fiume - Foligno - Formia - Francavilla Fontana - Gaeta - Gallipoli - Genova - Gioia del Colle - Gioia Tauro - Giugliano - Giulianova - Giulianova Spiaggia - Gorizia - Gragnano - Grumo Appula - Guardia Sanframondi - Irsina - Ischia - Isernia - Isola Liri - Lagonegro - Lama dei Peligni - Lanciano - Larino - La Spezia - Lecce - Liverno - Lucera - Maglie - Manfredonia - Marcianise - Marigliano - Martina Franca - Massalubrense - Matera - Melfi - Meta di Sorrento - Milano - Mola di Bari - Molfetta - Moliterno - Monopoli - Monte Sant'Angelo - Montescaglioso - Mosciano S. Angelo - Muro Lucano - Nardò - Nicastro - Nocera Inferiore - Nola - Nuoro - Oristano - Ortona a Mare - Ostuni - Ozieri - Palena - Paola - Penne - Perugia - Pescara - Piano di Sorrento - Piedimonte d'Alife - Pisticci - Pizzo - Popoli - Potenza - Pozzuoli - Pratola Peligna Putignano - Reggio Calabria - Rionero in Vulture - Roma - Roseto degli Abruzzi - Rossano Ruvo di Puglia - Sala Consilina - Salerno - Sanseverino Rota - Sansevero - S. Agata due Golfi - S. Agnello - S. Angelo dei Lombardi - S. Giovanni in Fiore - S. Giuseppe Vesuviano - Santa Maria C. V. - Sarno - Sassari - Sessa Aurunca - Siderno Marina - Sora - Sorrento - Stigliano - Sulmona - Taranto - Taurianova - Tempio Pausania - Teramo - Termoli - Terni - Terranova Pausania - orino - Torre Annunziata - Torre del Greco - Trani - Trento - Trieste - Ugento - Vasto - Venafro - Venezia - Venosa - Vico Equense - Viggiano - Villa S. Giovanni - Zara.

FILIALI NELLE COLONIE: Asmara - Tripoli.

FILIALI ALL'ESTERO: Buenos Ayres - New York.

FILIAZIONI AUTONOME: Banco di Napoli Trust Company of New York - Banco di Napoli Trust Company of Chicago.

CORRISPONDENTI: Su tutte le piazze del Regno e dell'Estero.

BANCA POPOLARE COOPERAT. ANONIMA DI NOVARA

A capitale illimitato - Fondata nel 1872 - Sede Sociale e Centrale: NOVARA

Num. 6 Sedi - Num. 80 succursali - Num. 137 Agenzie

Sedi: GENOVA-MILANO-NOVARA-ROMA-TORINO-VENEZIA

TUTTE LE OPERAZIONI DI BANCA

ANTONIO FARINA - VERONA

LE MIGLIORI MACCHINE NAZIONALI

« BUBBA » Trattrici ad olio pesante e nafta.
Trebbiatrici a paglia lunga.
Trebbiatrici a paglia corta a 1 e a 2 cilindri.
Sgusciatrici da semi minuti.
Sgranatrici - Grancrivelli.
« AURORA » Seminatrici.
« REX » Aratri.

LE GRANDI MARCHE ESTERE

« ALLIS CHALMERS » (U. S. A.) Trattrici a cingoli.
« FAHR » (Germania) Macchine da raccolto.
« SACK » (Germania) Tutte le macchine per la lavorazione del suolo.

La miglior garanzia è data dalla serietà di chi vende

INDIRIZZI UTILI

Allevamenti vari

AZIENDA AGRICOLA VENTURI
GALLIERA (Bologna)
Il più importante allevamento italiano di Pecore Caracul e Nutrie
È concessa la visita all'allevamento
SI FORNISCONO NOTIZIE ED ISTRUZIONI

ALLEVAMENTI AVICOLI
GIOV. SAVORELLI - RAVENNA
GRANDE DISPONIBILITÀ di pollastre livornesi tipo Vancouver, robuste dall'uovo grosso, a fetazione invernale, di alto lignaggio
Ogni animale è allevato nella libertà dell'aperta campagna
Uova e pulcini a prezzo di mercato
PREZZI RIDOTTI - LEALTÀ - FIDUCIA

Pollicoltori
preferite nei vostri acquisti sempre le Ditte raccomandate in questa pagina
FARETE IL VOSTRO INTERESSE

Premiato Grande Allevamento
del
Pappagallino ondulato d'Australia
in tutti i colori esistenti
Geom. ROBERTO D'ORAZIO
Via Arcipeschieri - MESSINA

Conigli - Cani - Polli - Incubatrici
CHIEDERE LISTINO
PREMIATO STABILIMENTO DI AVICOLTURA
L. POCHINI - Settignano (Firenze)
Chiedere listino gratis - Volendo il catalogo illustrato franco, raccomandato spedire L. 5

LANA ANGORA
acquista
LUISA SPAGNOLI
PERUGIA
pagando la migliore qualità a L. 180-200 al Kg.

ALLEVAMENTI AVICOLI
Dott. LINO ZANONI
CARPI (MODENA)
Livornese bianca selezionata - Conigli delle razze più pregiate da carne e da pelliccia - Colombi - Faraone - Fagiani - Tacchini.
Chiedere listino rimettendo francobollo da cent. 50

Vivai e viti

VIVAIO ALBERI-FRUTTICOLO
GIUSEPPE FAGNOLI
TERRA DEL SOLE (Forlì)
Piante fruttifere d'ogni specie e varietà - Piante da taglio, d'ornamento, per strade, viali, piazze, giardini. - Olmi Pumila L. - Celtis australis acclimatati-
LISTINO GRATIS A RICHIESTA

VIVAIO SCUOLA E. OTTAVI
CECCANO (Roma)
Barbatelle e tralci di viti nostrane ed americane delle miglior specie e varietà.
Viti innestate su ceppo americano.
PREZZI MODICI
Chiedere catalogo

VITI AMERICANE E ALBERI DA FRUTTO
da preferirsi
ANTONINO BUCCA
MILAZZO (Messina)
DOMANDARE CATALOGO GRATIS

Disinfettanti

CREOLINA
Disinfettante antisettico - Deodorante potente - Rimedio accreditato e consigliato da primarie autorità scientifiche
contro l'AFTA EPIZOOTICA nè caustica, nè tossica
DIFFIDARE DELLE CONTRAFFAZIONI NOCIVE
ed esigere sempre il vero nome " CREOLINA ,,
Vendesi in tutte le buone Farmacie e Drogherie
Unico fabbricante: GUGLIELMO PEARSON - Sampierdarena

Mangimi per bestiame — Enologia

Pollicoltori
sia per l'acquisto dei vostri mangimi completi e composti, che materie prime separate, chiedete listino di vendita direttamente alla
Fabb. it. Mangimi concentrati "ALADINA,,
Milano - Rogoredo - Cas. Postale 3

VINI SEMPRE SANI
Ditta Cav. G. B. RONCA
VERONA - Piazza Erbe, 28
Conservatrice - Disacidante - Chiarificante - Rigeneratore - Sale composto speciale
BREVETTO N. 272 ...

ELIANTO ITALICO LA GRANDE FORAGGERA NAZIONALE

continuamente migliorata ha raggiunto produzioni superiori a

1850 quintali per ettaro di foraggio verde

appetibilissimo, di altissimo valore nutritivo, superiore a qualsiasi altro foraggio e, per la produzione del latte, allo stesso trifoglio ladino

INFORMATEVI SUBITO **chiedendo il nuovo libretto edito dal Gruppo coltivatori e riproduttori ELIANTO ITALICO per le provincie di Cremona, Brescia, Bergamo costituito sotto la direzione dell'**

UFFICIO PROPAGANDA per la coltivazione dell'ELIANTO ITALICO

ROMA - Viale Principe di Piemonte, 208 - ROMA

Detto libretto riccamente illustrato contiene anche tutte le istruzioni per la coltivazione, raccolta e somministrazione dei prodotti. Viene spedito, franco di porto previo invio di L. 1.50 in francobolli al suddetto Ufficio propaganda.

DIFFIDATE DELLE IMITAZIONI

Prima della semina del grano liberate il terreno dalle grillotalpe spargendo il

RISURO

l'esca infallibile

"OSIRIDE"

Stabilimento per l'Industria Chimica

MILANO

G. B. Morgagni

IL TELEFONO

Non è più d'uso il dire di una persona intelligente e pratica:

"Vive isolato in campagna"

Ma non v'è isolamento dove c'è il telefono.

Il telefono sopprime le distanze. Il telefono è vita.

La Società Telefonica Tirrena (T.E.T.I.) ha diffuso grandemente i servizi telefonici rurali nella sua vasta zona di concessione (Liguria - Toscana - Lazio - Sardegna).

"S. A. N."

Specialità Anticrittogamici Nazionali

Via Rosa Govone, 3 - TORINO

POLITIONAL

Miscela concentratissima di polisolfuri (priva di sali di rame di importazione).

PRESERVA:

La vite da crittogama, fumaggine, antracnosi, rogna, cocciniglie.

Le piante da frutto, forestali, ornamentali da gommosi, muffa dei frutti, bozzacchioni, cancro, perforazione fogliare ecc. oltre agli afidi, cocciniglie, muschi, licheni.

Da usarsi nella stagione invernale in soluzione del 2 %.

La terna POLITIONAL - CUPRITAL - SOLFITAL ideata dal Prof. F. Ferraris, cura le malattie crittogamiche della vite, inoltre la risana e la rinvigorisce.

Con l'uso del POLITIONAL - CUPRITAL - SOLFITAL l'agricoltura Italiana risparmia un'altissima percentuale di *valuta estera*, per l'acquisto di sali di rame di importazione.

CALCITAL (Formula del Dr. Prof. T. Ferraris).

E' indispensabile nei semenzai dei fiori, ortaglie e tabacco, onde preservare le piantine dal *mal della tela*, marciume del colletto, fusariosi, marciume del fittone.

CHIEDERE SCHIARIMENTI

RADIOMARELLI

ANNO XXXIII — Roma, 1° ottobre 1937 - XV — FASCICOLO 765

La Rivista Agricola

SI PUBBLICA OGNI QUINDICI GIORNI

Le classi agricole, generalmente le più numerose, hanno ovunque una grande influenza sulla sorte della Nazione.
Dalla lettera di Re Vittorio Emanuele III all'on. Giolitti - 24 gennaio 1905

Onorificenze: *Medaglia d'Argento all'Esposizione Internaz. di Milano 1906 — Grande Medaglia d'Oro al «Merito agrario» del Ministero di Agricoltura 1909 — Due Medaglie d'Oro e un Diploma d'onore all'Esposizione Internaz. di Torino 1911 — Gran Diploma d'onore all'Esposizione Internaz. di Torino 1928.*

Abb. annuo L. 24 - Estero L. 34 - Semestre L. 13 - Estero L. 18 - Un fasc. Lire 1.20 - Abb. sostenitore L. 50
Direzione, Amministrazione e Pubblicità: **Via degli Scipioni, 181 - Roma** (133) - C./c. postale n. 1/12895 - Tel. 31845

La grande portata internazionale dell'incontro di Monaco e di Berlino

A Monaco di Baviera — la culla gloriosa della Rivoluzione Nazional Socialista — è avvenuto il 25 scorso l'incontro ed il primo scambio di vedute tra i due più grandi Condottieri dei nostri tempi: Mussolini ed Hitler.

Incontro e scambio di vedute che si sono, poco dopo, completati e perfezionati a Berlino, tra la impetuosa esultanza dei due rinnovati e fortissimi popoli e tra l'attenzione più intensa di tutto il mondo.

Le folle dei due popoli, nel loro intuito più sano ed infallibile, hanno compresa tutta la grandiosità storica dell'avvenimento e ne hanno afferrato e plaudito unanimemente la portata. Portata di forza, di ordine, di giustizia e, sopratutto, di pace. Pace per l'Europa specialmente, dilaniata da decenni di guerre e da crisi economiche spaventose, ed ossessionata dai reciproci sospetti di aggressioni e di intromissioni; portata di forza per potere, occorrendo, anche imporre la pace ai turbolenti che non la vorranno; portata d'ordine, vale a dire di opposizione inflessibile e senza attenuazioni, contro il bolscevismo massacratore dei proprii simili, negatore di ogni credenza e di ogni giustizia e di ogni civiltà.

Questo è il significato alto e superbo dell'incontro di Monaco e di Berlino, solo questo, senza infingimenti od accordi occulti ed inconfessabili, che non esistono. E di ciò devono convincersi anche quei popoli e quei governi che ancora sospettano, diffidano e temono macchinazioni che non sono volute nè pensate.

Adolfo Hitler, parlando giorni addietro in Norimberga ai giornalisti esteri, ha detto testualmente: " Noi non vogliamo far nulla di male a nessuno, ma ci sentiamo nelle condizioni di non temere che altri facciano del male a noi ".

Parole sante di lealtà e di ammonimento per tutti!

Benito Mussolini, in ripetuti limpidi ed ovazionati discorsi, prima ancora, ha detta o fatta intendere la stessa cosa. Anzi Egli ha nettamente fatto capire che l'asse Roma-Berlino poteva ridiventare ancora un patto a quattro, le cui porte rimanevano spalancate anche per gli altri Stati.

Le stesse assennatissime cose hanno ripetuto nei loro brindisi di Berlino tanto il Führer che il Duce, auspicando il primo " una generale comprensione internazionale ", dichiarando il secondo che " Italia e Germania sono pronte a collaborare con tutti gli altri popoli di buona volontà ".

E che a questo grande fatto di riconciliazione e di ricostruzione europea tenda la volontà dell'Italia e della Germania lo prova anche la partenza concordata degli esperti navali italiani per Parigi, avvenuta lo stesso giorno in cui Mussolini varcava la frontiera tedesca per incontrarsi con Hitler.

* * *

Il magistrale discorso di Mussolini, pronunciato in perfetto tedesco, l'indomani a Campo di Maggio dinnanzi ad un milione di ascoltatori, e quello non meno forte ed eletto pronunciato da Hitler hanno maggiormente accentuata, se possibile, la infrangibilità dell'asse Roma-Berlino e la ferrea volontà dei due popoli di stabilire la pace universale, con uno spirito di collaborazione e di ricostruzione, che salverà definitivamente quel grande cuore del mondo che è la civiltà europea.

E il mondo plaudirà e benedirà, nei secoli, i due grandi condottieri.

CARLO ALBERTO CORTINA

I PARLAMENTARI PER L'AGRICOLTURA

VITIVINICOLTURA

L'onorevole Borghese, nella sua relazione sullo stato di previsione della spesa del Ministero per l'agricoltura e foreste, quando tratta della viticultura e della enologia, dopo aver accennato al disagio presentatosi nel 1936 per l'eccedenza della produzione sul consumo, con un residuo di circa 12 milioni di ettolitri; dopo aver segnalato il provvido intervento del Governo con i decreti del gennaio, dell'aprile e del luglio; ha precisato che l'intendimento è stato quello di adeguare il consumo e l'utilizzazione del vino alla entità della produzione, e preannunzia prossima la presentazione al Parlamento di provvedimenti elaborati dal Ministero dell'agricoltura e delle foreste, di concerto con gli altri Ministeri interessati e con le organizzazioni sindacali ed economiche degli agricoltori, sulla base delle linee tracciate dalla Corporazione vitivinicola.

Appare chiaro che il complesso problema vitivinicolo è stato impostato su basi reali, e che i provvedimenti del 1936 non sono stati emanati per sanare una situazione contingente, ma sono bensì l'indirizzo di una politica di disciplina che avrà i suoi sviluppi, poichè il fenomeno di disagio provocato dalla produzione del 1935 non è un fenomeno sporadico, ma bensì ricorrente, come insegna l'esperienza, con i periodici ritorni di eccedenza della produzione.

Qualcuno potrebbe dire: si riduca la superficie vitata. Non vale; non si può sacrificare parte dei vigneti del Settentrione per difendere quelli del Meridione o viceversa! Sarebbe la distruzione di un ingente patrimonio nazionale; sarebbe portare il turbamento economico in vaste plaghe del territorio.

Tanto i vigneti del nord, come quelli del sud hanno condizioni differenti di vita e di ambiente; tanto gli uni, come gli altri, sono condizione di diversi aspetti sociali ed economici. Vale poter dire, invece, che questo fenomeno ricorrente di squilibrio fra produzione e consumo si sana con la disciplina della produzione nei suoi vari aspetti e con la disciplina del mercato.

Ed è linea di politica veramente saggia e previdente quella che la Corporazione vitivinicola ha indicato e che il Ministero dell'agricoltura già si è apprestato a tradurre in definiti postulati di legge.

Se noi volgiamo lo sguardo alla superficie agraria del Paese, troviamo la vite in Piemonte e nel Veneto, nell'Emilia e nel Lazio, nella Campania e nelle Puglie, nella Sicilia e nella Sardegna. La vite è quindi la preminente cultura arborea italiana, e rappresenta un investimento di capitale per circa 30 miliardi di lire ed una superficie di 4 milioni di ettari: il 16 circa per cento del suolo del Regno.

Se consideriamo poi il valore medio di produzione, questa ricchezza capitale porta un reddito medio, agli agricoltori, di circa 3 miliardi; concorre, inoltre, all'attività commerciale e industriale del Paese ed alla finanza dello Stato e dei comuni con un contributo di circa 2 miliardi l'anno; impiega poi nel suo processo produttivo 500 milioni di giornate lavorative, pari a quasi 5 miliardi di lire.

Sono cifre queste che rivelano un imponente problema economico e sociale, poichè la vite più di qualunque altra coltura ferma l'uomo alla terra, reddito al piccolo agricoltore, e vuole un'ingente massa di lavoro.

La vite alligna nelle ultime pendici delle montagne, in collina, in pianura.

La vite vive e prospera in terreni poveri ed in terreni ricchi. La vite è il completamento delle colture delle piccole aziende, è il solo mezzo possibile di coltura di pendii scoscesi.

Nelle zone dove la terra è contesa da una pressione demografica, alla vite è sufficiente poca terra per dare un reddito, e dove la terra è ingrata, è sufficiente molto sole e molta luce per dare pane e lavoro. Recenti studi predisposti dalla Federazione dei consorzi per la viticoltura ed affidati al Prof. Aldo Pagani, della facoltà agraria di Milano, hanno determinato il costo di un ettaro coltivato a vite. Ecco qualche dato:

In provincia di Asti, l'impianto costa 42.700 lire; per spese di mano d'opera si hanno 30.320 lire; in provincia di Verona, l'impianto è di lire 22 mila; l'impiego di mano d'opera è per lire 13.000; nel comune di Arezzo si sono spese per l'impianto 16.568 lire; nel comune di Velletri 20.244; nel comune di Barletta 12.365, con spese di mano d'opera rispettivamente di lire 10.685; 13.657 e 8.399.

C'è qui una constatazione da fare: la trasformazione di un terreno in vigneto non accresce il suo valore se non in misura molto limitata. In molti casi si può dire che la spesa di mano d'opera non sia rimborsata. Per esempio, in provincia di Asti al valore di impianto di lire 42.000 corrisponde un valore venale di 18 mila lire per ettaro.

La vigna, nei due terzi del suo valore è formata di lavoro, che da millenni è nella consuetudine della nostra gente dei campi; lavoro verso cui si sentono attratti tutti i componenti di una famiglia: uomini, donne, vecchi e fanciulli.

Le spese per la conduzione di una vigna sono notevoli: dalle tre alle cinque mila lire per ettaro; i due terzi sono apporto di lavoro.

Da questo quadro viene naturale la considerazione che la coltivazione della vite non è conveniente. Eppure da millenni gli agricoltori italiani hanno coltivato e coltivano sempre la vigna!

C'è un fattore che determina la coltura della vite, ed è un fattore psicologico vivo e tenace nei rurali: crearsi un'azienda propria e con essa l'indipendenza economica. Solo la vite consente la formazione delle piccole aziende, perchè, come ho già detto, il capitale terra richiesto è molto limitato; perchè nelle zone collinari e nei pendii scoscesi la vigna è formata da sola tenacia di lavoro.

Infatti, il 70 per cento della superficie agraria della Nazione coltivata a vigna appartiene a coltivatori diretti, che rappresentano circa 900 mila aziende viticole.

Qui giocano valori reali del popolo, valori di parsimonia, di coraggio, di iniziativa, di lavoro; qui concorre un istituto che è tradizionale nelle nostre campagne, e che è il più bello esempio di spontaneo spirito di so-

lidarietà umana e civile: lo scambio della mano d'opera. Così, e solo così, si è difesa e si difende la viticoltura. Le maggiori spese sono tutte apporto di lavoro, ed è un lavoro che si accontenta anche di margini minimi, e quando mancano questi margini minimi, si accontenta di sperare nel successivo raccolto, pur di non perdere la proprietà della sua piccola terra.

Il Governo ha posto in primo piano la soluzione del problema vitivinicolo. Ben fatto perchè è urgente la disciplina della coltivazione, per evitare l'estensione dei vigneti in zone adatte ad altre culture arboree o non arboree e per incrementare le varietà di pregio delle uve. E' urgente la difesa del mercato vinicolo troppo soggetta alle avversità naturali e alle speculazioni. E' urgente la vinificazione in comune e la vendita in comune dei coltivatori diretti.

Piccola proprietà vuol dire piccola cantina e quindi grande varietà di vitigni e grande varietà di vini. A tutto questo bisogna apportare ordine e disciplina. A tutto questo può provvedere la provvida istituzione che è il consorzio, ma occorre che il consorzio possa istituire proprie cantine per la migliore vinificazione e la più conveniente vendita del vino. Il consorzio può eliminare l'apporto individuale di garanzie per il credito che viene tutelato dalla garanzia collettiva. Ed è questa la forma necessaria ed indispensabile per il produttore povero.

I coltivatori diretti sono pronti ad organizzarsi per una migliore vinificazione, per una integrale utilizzazione dei sottoprodotti. La migliore vinificazione e la produzione di notevoli quantità di vini di tipo uniforme conservano la massima caratteristica di pregio; mentre favoriscono il consumo, consentono una più ordinata esportazione. L'utilizzazione integrale dei sottoprodotti permette di preparare notevoli qualità di alcool e di olio commestibile.

Ci sono poi da prospettare due aspetti del problema: La frode ed il consumo. La legge è severa per tutte le sofisticazioni del latte e del pane, ed è troppo condiscendente per le sofisticazioni del vino, sia che avvenga nelle cantine, nelle bettole o nei grandi alberghi, ove spesso una semplice etichetta serve a frodare il consumatore e a danneggiare il produttore. Le adulterazioni ed i trucchi del vino sono dannosi, recano rovine e dovrebbero essere puniti con la stessa severità con cui sono punite le frodi del pane e del latte.

E passiamo al consumo. C'è da notare una certa sdegnosa repulsione della gioventù moderna per il vino. Nei collegi e nei convitti è vietato il vino. Anche le forze armate consumano poco vino.

Il distacco delle categorie abbienti e colte dal vino si accentua sempre più e di conseguenza gli speculatori adattano il vino, vino scadente, al gusto ed alle poche possibilità di spesa delle masse. L'uomo che va alla cantina è considerato da plebeo, quello che frequenta i bars od i caffè appare un signore.

Riportiamo gli italiani al vino senza distinzione di età e di categorie. Il vino è bevanda sana, gioconda, mediterranea. Non dobbiamo dimenticare che i romani bevevano solo vino ed in loro era innato il senso del comando, del dominio, della conquista.

La soluzione di tutti gli aspetti del problema che travaglia la viticoltura ha importanza economica, ma ne ha una più vasta di carattere sociale. Con la soluzione rimangano ancora aggrappati alle pendici delle montagne e delle colline; noi consentiremo agli agricoltori di fecondare le terre aride del sud e delle isole; noi consentiremo che si perpetui a tradizione magnifica di una gente forte e feconda, che ha sempre servito e ha sempre onorato e che servirà sempre e onorerà sempre, in letizia, la patria ed il Duce.

Dott. ETTORE USAI
Deputato al Parlamento

Disposizioni del Ministro Rossoni per il frumento eletto nelle semine

Il Ministro Rossoni ha diramato agli Ispettorati Compartimentali e Provinciali dell'Agricoltura le seguenti disposizioni:

Le SS. LL. sanno — per competenza ed esperienza — che, ai fini del consolidamento della vittoria nella battaglia del grano, che è fra i principali elementi dell'autarchia economica nazionale — la scelta della varietà, nella produzione del frumento, riveste importanza fondamentale.

Necessita pertanto che dalle SS. LL. sia intensificata, con ogni mezzo giudicato utile e con tempestività ed insistenza, la azione di propaganda e di persuasione, intesa ad ottenere che dagli agricoltori sia data la preferenza, nelle semine future, ai grani di varietà eletta adatti all'ambiente e specialmente alle varietà precoci, come quelle che consentono le maggiori produzioni, per i requisiti che posseggono, i quali, fra l'altro, permettono di sfuggire alle più gravi avversità, come è stato confermato anche dall'esperienza della campagna che sta per chiudersi. Alla propaganda, la quale può essere opportunamente suffragata con la citazione dei risultati conseguiti con l'impiego delle varietà elette, dovrà accompagnarsi, nei casi di necessità, la concessione degli incoraggiamenti consentiti dalle disponibilità dei mezzi accordati per la battaglia del grano.

Inderogabile dovere verso la Nazione. — Gli Ispettorati Agrari considerino l'intensificazione dell'attività, che loro chieggo, come un preciso e inderogabile dovere verso la Nazione e il Regime.

Nello svolgimento di tale attività, non va trascurato, quest'anno, un elemento che risponde ad una esigenza peculiare, che è in relazione al fenomeno, qua e là constatato, dell'inizio di germinazione, conseguenza dell'azione prolungata di persistenti pioggie. Occorre rendere edotti gli agricoltori della necessità di accertarsi che le partite di grano da seme presentino una buona germinabilità.

L'accertamento del grado d germinalità. — A questo riguardo ricordo che a termini dell'art. 38 del regolamento approvato col R. Decreto 1 luglio 1926 n. 1361, per la esecuzione del R. decreto-legge 15 ottobre 1925, n. 2033, concernente la repressione delle frodi nella preparazione e nel commercio di sostanze di uso agrario e di prodotti agrari, le sementi poste in commecio devono possedere una purezza non inferiore al 95 per cento ed una germinabilità non inferiore all'85 per cento. E' da consigliare agli agricoltori di far eseguire l'accertamento del grado di germinabilità delle sementi acquistate ed è opportuno che — in relazione all'accennato fenomeno — tale accertamento sia eseguito, prima dell'impiego, anche dagli agricoltori che adoperano sementi di propria produzione.

Incoraggiamenti agli olivicultori

Nell'accingermi a scrivere queste brevi note, mi è tornata alla mente una storiella che mio padre, buon'anima, raccontava ai suoi vispi nipoti nelle lunghe serate d'inverno, sotto la cappa del focolare domestico. Narrava — la storia — di un contadino che, seduto a cavalcioni di un ramo (non ricordo se di quercia, di fico o d'olivo), menava colpi secchi e taglienti di pennato alla base di questo. Un umile frate, che si trovava a passare per la strada di sotto, richiamato dal rumore dei colpi e dal fischiettare allegro del potatore, si voltò a guardare e, notando subito la pericolosa posizione in cui si era collocato il villano, volle intervenire con un paterno ammonimento: — Buon uomo, gli gridò, se non cessate di ferire quel ramo che vi sorregge, presto cadrete giù nella strada! Ma il contadino incredulo, non gli badò e di lì a poco s'udì uno scricchiolio, un fremito di rami e di foglie, e poi subito un tonfo sordo nella strada... Fortunatamente l'altezza del salto non era considerevole ed il villano potè rialzarsi con poche ammaccature per correre dietro al fraticello dal quale aveva ricevuto poc'anzi il saggio avvertimento; raggiuntolo, infatti, gli disse: — Tu non sei un semplice frate, tu sei Gesù Cristo, perchè la tua profezia si è avverata... dimmi dunque quando morrò!

La storia si fa a questo punto sempre più allegra, ma io non la posso raccontare senza andar troppo fuori di carreggiata; voglio soltanto dire ai miei lettori ch'io scrivendo queste note, faccio un po' come quel villano, perchè essendo produttore di piante di olivo, meno colpi su di un ramo che mi sorregge!

Ma non importa, perchè il fascista prescinde dal bene individuale e mira sempre all'interesse collettivo.

La penuria d'olio d'oliva ed il conseguente rialzo dei prezzi, che pur saranno contenuti nei limiti dell'onesto per sola virtù del Regime Corporativo adottato dallo Stato Fascista, ha prodotto nei proprietari di terreni un certo risveglio verso nuove piantagioni di olivi e ha indotto il Governo e le Istituzioni agrarie a dare impulso a questa cultura, mediante vistose elargizioni di premi in denaro. Io osservo però che se è bene provvedere con nuovi impianti a rendersi, in un avvenire non prossimo, indipendenti, dall'estero per il nostro fabbisogno di condimenti, sarebbe meglio provvedere ai nostri immediati bisogni rivolgendo le nostre cure agli oliveti esistenti.

Io che ho girato in largo ed in lungo l'Italia, troppe volte ho pianto per lo stato miserando in cui ho trovato i nostri oliveti, sia nella cultura intensiva che estensiva. Piante invecchiate e corrose dalla « lupa » sulle quali mai si è posata la forbice, nessun trattamento contro le malattie e gli insetti nocivi, nessun uso di concimi, nè organici, nè chimici, bestiale trascuratezza nella raccolta delle olive; che sotto l'impero di false credenze vengono portate al frantoio nelle condizioni meno adatte per dare il massimo rendimento di prodotto commestibile; ecco il clima in cui vive l'olivicultura in moltissime plaghe d'Italia!

Tre cose dovrebbero imporsi all'attenzione delle nostre istituzioni agrarie: la potatura, le concimazioni e la difesta contro le malattie degli olivi.

L'olivo mal tollera l'uso della scure e vuol essere trattato con le forbici e, magari, col temperino, come afferma il Ridolfi nel suo trattato, ma la potatura deve essere annuale e si deve svolgere soltanto sui rami di un anno o tutt'al più sui « cursoncelli ».

E la concimazione fatta con sostanze organiche e chimiche a lenta decomposizione deve essere data lautamente almeno ogni due anni, perchè la terra a cui non si restituiscono le materie prime che essa ha trasformato nei prodotti che noi asportiamo diviene, a poco a poco, sterile, e le piante ce lo dimostrano col loro aspetto patito e la loro debole reesistenza ad ogni azione nociva.

I trattamenti contro le malattie, non solo dovrebbero essere largamente incoraggiati dallo Stato, ma dovrebbero essere resi obbligatori e ogni trascuratezza di difesa dovrebbe essere oggetto di gravi sanzioni penali.

Morale della favola: a me non pare conveniente che si spenda pubblico denaro per incoraggiare nuove piantagioni, finchè non sieno messe in piena efficienza quelle esistenti, e se questo lo sento io che ho tanti olivi da vendere... lettori, dovete crederci!

PAOLO BARTOLOZZI
Ortofloricultore — Pistoia

Un concime azotato di prodigiosa efficacia

Con questa frase sintetica è definita la funzione fertilizzante del nitrato ammonico dai Sen. Prof.ri Angelo Menozzi e Tito Poggi nell'aureo libretto, dal titolo « Manuale dei concimi », edito dal Comitato nazionale per l'incremento delle concimazioni. Qualche agricoltore sarà forse curioso di conoscere le ragioni di una definizione che ha dell'enfatico. Lo accontentiamo con pochi accenni sommarii ai pregi di questo fertilizzante italiano. Diciamo italiano non già perchè si tratti di una invenzione italiana, ma perchè completamente italiano il brevetto col quale si prepara la materia grezza, donde il nitrato ammonico deriva.

L'Efficacia di questo concime azotato è insita, si può dire, nella sua stessa composizione chimica speciale. Esso infatti deriva dalla combinazione dell'ammoniaca con l'acido nitrico: il sale che ne risulta contiene in parti uguali azoto sotto forma nitrica, di azioe prontissima quasi immediata, ed azoto ammoniacale, di aazione meno rapida, ma abbastanza pronta e continua per il graduale processo di nitrificazione che avviene nel terreno. Si ha dunque un concime che fa risentire una duplice azione nutritiva sulle piante in vegetazione: immediata per la parte nitrica e graduale e sucessiva per la parte ammoniacale. Niente di meglio dunque per le concimazioni in copertura ai cereali ed alle altre piante a rapida vegetazione: le assiste, le rinforza nel momento critico della ripresa vegetativa e poi ne segue lo sviluppo sino alla maturazione. Molti anni fa il Professore Menozzi per azotare razionalmente i frumenti consigliava di spargere in copertura nitrati sodio e solfato ammonico, perchè allora il commercio non disponeva di nitrato ammonico. L'effetto voluto dal Menozzi fortunatamente viene raggiunto con l'uso del nitrato ammonico, ora che l'industria ne produce grandi quantità, ed a prezzo conveniente, sufficienti a tutti i bisogni della nostra agricoltura.

Del resto gli agricoltori tutti ricordano gli splenditi risultati ottenuti negli anni susseguenti alla guerra, quando l'autorità militare distribuiva per usi agricoli il nitrato ammonico, ricavato dalla distruzione dei proiettili di guerra. Purtroppo quelle riserve si esaurirono in breve volgere di anni. Oggi, ripetiamo, il nitrato ammonico è messo nuovamente a disposizione dell'agricoltura mercè i grandiosi stabilimenti che l'ingegno e l'industria italiana hanno innalzato nelle varie regioni del nostro Paese.

Il Nitrato ammonico non è caustico, e però si può usare per tutte le coltivazioni e per tutti i terreni; è facilmente solubile, e però penetra nel suolo e va ad immediato contatto con le radici solo che nel terreno sia tanto di umidità quanto basta per non impedire la vegetazione. E' il più concentrato dei concimi azotati, contenendo, allo stato puro, il 33-35 % di azoto; un quintale di esso equivale perciò a circa 1 quintale di solfato ammonico e ad 1 quintale di nitrato di calcio, oppure a 2 quintali di nitrato sodico o di calcio.

B. P.

La custodia dell'apiario nell'autunno

"L'INVERNAMENTO,,

Al principio del mese di ottobre necessita provvedere all'*Invernamento*. Con tale parola s'intende l'insieme delle cure che occorrono ancora agli alveari, dopo eseguita la prelevazione dei melari, onde preparare convenientemente le api al lungo periodo di calma e ben meritato riposo durante i cattivi tempi del sovravvenuto inverno. Esso richiede anzitutto un'ultima visita agli alveari per disporre a che tutti abbiano la loro regina, e siano sufficientemente provvisti di miele, e proporzionare la grandezza dell'arnia ed il numero dei telaini all'entità della popolazione degli alveari. Trovandosi in questa visita qualche alveare orfano, dovrà eseguirsi in esso l'introduzione della regina, operazione tanto più difficile quanto maggiore è il tempo da che data la sua orfanità.

Se la vecchia regina manca da soli pochi giorni, basterà far precedere l'introduzione della nuova dalla precauzione di interrompere i preparativi che avranno già incominciati le api per allevarsi una altra regina, asportando tutte le celle reali che avranno cominciato ad erigere; se invece l'orfanità data da molto tempo, le api dell'alveare saranno quasi tutte vecchie, intolleranti perciò di novità, e si potrà aver probabilità di riuscita nell'introduzione, solo ponendo nell'alveare qualche telaino di covata nascente, due o tre giorni prima di introdurre la regina, in modo che vi siano per allora nell'alveare giovani api da poco nate. Ciò fatto si introduce la regina, ponendola in una gabbietta da collocarsi fra i due favi in modo che non cada e possa nutrirsi: si libera poi solamente quando si sia potuto accertare che le api gradiscono la nuova regina.

Pel consumo ordinario di un alveare sufficientemente popoloso, dall'invernamento al principio della raccolta primaverile, occorrono una diecina di Kg. di miele circa, in modo che possano svilupparе bene nella stagione successiva ed evitare anche ogni preoccupazione di nutrizione durante la primavera. All'uopo basta togliere tutti i favi laterali dell'arnia che non si trovassero abbastanza pieni di miele, attendendo poi la sera, dopo cessato il volo delle api, per sostituirli con altrettanti dei più colmi tra quelli estratti alla prelevazione dei melari o lasciati dall'ultima smielatura: in tal modo l'alveare sarà sufficientemente provvisto sino alla visita primaverile di marzo. Agli alveari un po' scarsi, bisogna togliere i telaini superflui, lasciando soltanto quelli che le api potrebbero facilmente ricoprire, indi si opera come abbiamo detto per gli altri esaminando lo stato dei telaini e sostituendo quelli non pieni. Nel prelevare telaini, devesi sempre avere l'avvertenza di scegliere, se ve ne sono, quelli aventi celle maschili, per limitare la nascita dei fuchi, e quelli costruiti irregolarmente o più vecchi, riuscendo in tal modo ad avere telaini di recente costruzione e a celle piccole per abbondanti covate femminili.

Completate le provviste degli alveari e proporzionata la grandezza alle famiglie, è bene restringere le porticine delle arnie, per impedire l'ingresso di topi contro i quali difficilmnte possono difendersi le api, durante l'inverno, perchè semi assiderate e parzialmente impedite nei loro movimenti dal freddo. Per le arnie a fondo mobile, basta rialzare il fondo fino a che non disti che sei millimetri circa dalla parte superiore dell'arnia, e per le altre abbasare l'apposita assicella, detta schermo, fino alla stessa altezza di sei millimetri dal fondo che è sufficiente al passaggio delle api.

Tutta la lunghezza della porticina è necessaria per avere una aerazione sufficiente ed uguale in tutta la grandezza dell'arnia; si badi però che il coperchio chiuda perfettamente, e che non vi siano fori o fessure che possano originare correnti d'aria dannosissime alle api, provvedendo ove si riscontrino, ad atturarli bene con gesso o terra impastata.

Così confezionati gli alveari resistono benissimo all'invernata nelle regioni calde e temperate, mentre nelle regioni fredde occorrono maggiori cure per impedire quanto più è possibile la dispersione del calore naturale emanato dalle api. Si avvicinino nei luoghi freddi gli alveari a due a due, ponendo tra l'uno e l'altro, sopra ciascuno, ed anche dopo il diaframma, se non sono invernati a nido intero, dei cuscini formati di una qualsiasi materia coibente (per es. tela di sacco riempita di paglia o ricci o segatura). Di questi cuscini è bene metterne uno tra arnia ed arnia accostate fra di loro, uno sopra a ciascun arnia tra i coprifavi e la tettoia od uno dopo il diaframma per le famiglie invernate a nido incompleto, disponendo nel caso i diaframmi di tali alveari esternamente rispetto alle famiglie così accostate. Gli alveari si riscaldano vicendevolmente e resisteranno, senza risentirne alcun danno, alle più rigide invernate.

Si debbono lasciare soltanto nella più completa quiete e tranquillità che ogni ulteriore disturbo potrebbe recar loro danno facendole agitare e consumare maggior quantità di miele, tentandole ancora a staccarsi dal glomere senza potervisi riattaccare impeditene dal freddo.

Terminato così l'invernamento, che ordinariamente si eseguisce tra settembre ed ottobre, l'apicolture ha completate tutte le sue occupazioni intorno alle api e può ormai starsene tranquillo senza pensiero alcuno sul loro conto per i rimanenti mesi di novembre e dicembre, come pure per i successivi gennaio e febbraio.

CARLO CALDARELLI.

Come conservare le castagne allo stato fresco

Appena raccolte le castagne è bene portarle in magazzino per formare le varie pezzature, scartando le guaste e le piccolissime. Buona regola è quella di fare la pezzatura di ogni massa in due o tre giorni, e perciò occorre avere conveniente quantità di merce e mano d'opera relativa. Man mano che le castagne vengono scelte si mettono a terra in strato alto centimetri 30 circa, e si avrà cura, pei giorni seguenti, di rimuoverle con la pala di legno.

Questo lavoro della pala è molto semplice, ma occorre farlo in modo che le castagne inferiori dello strato che si rimuove vadano al disopra dello strato che si va a formare. Occorrerebbe prendere visione del movimento della pala. Un moto non regolato affatica troppo l'operaio senza vantaggio del lavoro.

L'operario deve lavorare non di fronte al cumulo o dritto o leggermente chino come se dovesse prendere e trasportare di peso della terra. La maglior posizione è chino tenendo il corpo quasi parallelamente allo strato e adoperare la pala come quando si ha in mano un remo.

Preparata la massa si butta nell'acqua.

Quanto alla durata del bagno non posso precisare: dipendendo dalla buccia: in media 5-7 giorni. Ritirate dalle vasche, le castagne si tengono prima per circa 12 ore in cumulo alto 50 e 60 cm., e per sempre con la pala si rinnovano facendo uno strato di circa 30 cm. Per altri giorni seguenti vanno rimosse ancora allo stesso modo per asciugarle completamente. A seconda la ventilazione si possono asciugare in 4 o 5 giorni al più: agevola l'essiccamento una ventilazione ben regolata; non eccessiva con venti umidi. Infine asciugare la merce in meno o più tempo dipende anche dalla richiesta dei mercati.

Mentre si fa questo lavoro si deve ancora rivedere la massa su d'una tavola (trasportando a ceste), sia per perfezionare la pezzatura, sia per togliere le castagne guaste e quelle che anche minimamente siano intaccate. L'operaio che rimuove la massa colla pala e le donne che fanno il lavoro di scarto se sono pratiche conoscono quando una castagna sia anche minimamente intaccata.

Asciugate le masse si insaccano in sacchetti da 50 Kg. e si pesano a seconda le esigenze del mercato, 50 Kg. (tela per mesce - 51-50 1/2). Infine su ogni sacco si imprime la marca e se occorre il numero di pezzatura. Se non devono partire subito dopo la cura e si disponga di locali è meglio tenere le castagne non insaccate e visitarle ogni giorno sempre rimuovendole un po' con la pala.

Così preparate e restando in buoni locali, le castagne hanno una durata di conservazione abbastanza lunga.

Altri modi di conservazione delle castagne

Ecco quali sono i metodi di conservazione più consigliabili:

a Immersione nell'acqua semplice: si lasciano le castagne apena raccolte immerse nell'acqua semplice per 30-40 giorni, poi si ritirano, si fanno asciugare e si conservano in locale fresco.

b) Immersione temporanea in acqua acidulata con acido solforico al 5-8 %. Basta una immersione di pochi minuti per distruggere la facoltà germinativa.

c) Sfumatura e prosciugamento ad aria calda consistente nel porre le castagne in luogo chiuso, su graticci per qual-

che giorno, provocando una temperatura calda e molto fumo.

d) Ponedole sotto uno strato di arena asciutta o di gesso.

A seconda dell'uso che si vuol fare delle castagne si preferirà un sistema o l'altro di conservazione.

EUGENIO TORRE.

FIORI CHE SI MANGIANO

I fiori entrano nel nostro bilancio nutritivo assai più di quanto si creda; se noi esaminiamo l'uso che dei fiori fanno certe popolazioni, per esempio in Cina e India, si trova che il consumo di certi fiori assume una grandissima importanza e da origine ad un esteso commercio.

Da noi basta ricordare il carciofo ed il cavolfiore che si prestano a tante saporite preparazioni. In alcune regioni d'Italia si ricorre ai petali vagamente colorati della bulsamina, i cosidetti begliomini, oppure ai fiori del volgare convolvolo, od ai fiori azzurri dell'ispida borraggina per creare una nota vivace sul fondo verde delle nostre isalate.

Altro fiore mangereccio e ottimo pel suo delicato profumo è quello delle nostre Acacie bianche (Robinia), col quale si possono fare delle frittelle prelibate forse superiori a quelle di mele e pomo. E i fiori di violetta candidi che si dicono squisiti?

Tutti conoscono la delicatezza dei fiori di zucca, dalla vita troppo breve, pel contributo che ne traggono le fritture.

Altri fiori di cui ci nutriamo sono quelli del Cappero, la pianta che ama i muri soleggiati; o meglio sono i profumati bottoni floreali della pianta, che noi mettiam nell'aceto, e che utilizziamo per dare il piccante alle salse e alle vivande.

E così fra le droghe abbiamo i chiodi di Garofano, pur esso formato da un bottone fioreale, e l'Anice stellato costituito dall'ovario del fiore non ancora fecondato, senza parlare dei numerosi fiori che usansi in farmacia per preparare decotti, o nell'industria per estrarre i principii zuccherini atti a fermentare. — Anche dei funghi e tartufi tanto in onore nel regno della gola, noi mangiamo senza saperlo, quello che corrisponde alla parte floreale delle piante fanerogame, come generalmente e senza farvi caso, mangiando i prodotti succulenti del fico noi consumiamo più un fiore che un frutto.

I Cinesi fanno largo consumo di fiori e bulbi di Giglio freschi e secchi.

Per ultimo ricordiamoci i fiori ed i semi della Cappuccina: i fiori sono usati come guarnizione delle insalate, ed i semi messi in recipienti con buon aceto si adoperano come i Capperi.

IL VECCHIO GIARDINIERE
(Direttore della *Rivista Orticola*).

LA CELLULOSA DALLA PAGLIA. La prima fabbrica inaugurata mesi or sono in Puglia è già in piena efficienza. La produzione quotidiana di cellulosa oscilla tra 240 e 250 quintali; quella della carta tra 250 e 260. Gli operai impiegati sono 1113, di cui 747 uomini e 128 donne.

Curiamo le Piante!

Consigli per ottobre

Dopo la buona preparazione del terreno e la distruzione degli insetti nocivi e delle male erbe già raccomandante nello scorso mese, occorre per la miglior riuscita delle coltivazioni, affidare alla terra seme buono, selezionato, con alto grado di purezza e di germinabilità, preferendo per i cereali quelle varietà che, adattate ormai alle condizioni climatiche della regione, hanno presentato la maggiore e più costante resistenza alle malattie. Non sarebbe bene servirsi di semi provenienti da regioni a clima alquanto diverso anche se fossero di varietà resistentissime, perchè questa qualità, col mutare dell'ambiente si può attenuare assai o perdere affatto. Non si tralasci la disinfezione dei frumenti da semina, ma si eseguisca con massima diligenza, usando il metodo a secco, cioè le polveri anticrittogamiche perchè danno buoni risultati, sono più pratiche, speditive e meno pericolose per la conservazione della germinabilità del seme.

Nei campi ove si risentirono la scorsa stagione danni ai cereali per la presenza dello Zabro gobbo, si eviti assolutamente il ristoppio per non vedersi quest'anno completamente distrutto il raccolto. Questi campi si adibiscono a colture di leguminose, di canapa, di patate, rape e simili.

La concimazione dei cereali è bene sia completa con sali fosfatici, potassici, azotati, perchè i culmi crescano vigorosi e resistenti alle malattie e le granella maturino bene col massimo contenuto vitaminico particolarmente dalla vitamina B, elemento importantissimo nell'alimentazione, che ha il vantaggio di essere solubile in acqua e di non alterarsi con il calore di cottura dei cibi. Si usi come concime contro gli insetti nocivi di preferenza il pannello di semi di ricino di cui è nota l'efficaca insetticida. Per eliminare i topi campagnoli conviene introdurre nelle gallerie dei chicchi di frumento o di orzo macerati in una soluzione di arsenito potassico al 4 %. Le grillotalpe si combattono spargendo sul terreoo (quando non è asciutto) le esche al fluosilicato di bario, micidiale per gli insetti ed innocuo per l'uomo e per gli animali domestici. Dopo la pioggia il trattamento va ripetuto.

Raccomandiamo con insistenza di incenerire, quanto residua sul terreno dopo il raccolto, insieme ai frutti mummificati rimasti sulla pianta, ai sarmenti, rami e foglie secche. Questa elementare pratica d'igiene vegetale, eseguita collettivamente, elimina senza dispendio la maggior parte dei germi di gravi malanni, ed è la migliore salvaguardia di sanità per le piante coltivate.

Sui campi di vitigni più delicati o sofferenti si eseguiscano in autunno delle pennellazioni con soluzione acquosa di solfato di ferro al 10 %, la quale, oltre a conferire maggior vigoria alla pianta, combatte la clorisi e previene l'antracnosi nella prossima stagione. Per quest'ultimo scopo però si deve acidulare la soluzione con poco acido solforico. I bruchi di rodilegno, minatori del tronco e dei rami di piante da frutto, si trovano ancora sotto la corteccia e sono facilmente rintracciabili per il rigonfiamento e la screpolatura della corteccia stessa che li copre, e per la fuoruscita di liquido dalla ferita. Si cerchi di distruggerli prima che si siano addentrati nel legno, sollevando la corteccia, spennellando con una emulsione di olii minerali ed otturando le ferite con mastice.

E' necessario anche asportare e distruggere ovunque si vedano i nidi serici dei bruchi pelosi, svernanti in questi sicuri asili, pronti a fuoruscire ai primi tepori della buona stagione, per divorare avidamente i teneri germogli delle piante fruttifre e forestali. Qualora si notassero nelle culture ortensi piante deperite con piccole galle radicali quasi sempre determinate da microscopici vermi detti *Anguillule*, si brucino subito

Continuate ad eseguire polverizzazioni di tabacco o di calce viva sulle piante invase da gorgoglioni, da limacce, da bruchi.

Dott. VIRGINIA BONGINI.

Gli stimmi di granoturco in terapia

Il granoturco in alcune località è già raccolto e di esso si è gustata labuona polenta *con farina nuova*, come solitamente si dice; in altri si raccoglierà prossimamente.

Mentre è molto apprezzato il prodotto e si dà un certo valore alle brattee, agli steli e ai tutoli, perchè utilizzati in modo diverso, si trascurano dai più completamente gli stimmi, con i quali i ragazzi di campagna si sogliono adornare come finti baffi e barbe.

Invece i coltivatori di granoturco dovrebbero fare di essi una raccolta e il conseguente essiccamento per trattenerne una piccola parte per proprio eventuale uso domestico medicamentoso e la altra, la maggiore, per la vendita agli Erboristi ed ai Laboratori farmaceutici.

Gli *stimmi* di zea mais, o granoturco che dir si voglia, contengono varie sostanze di cui una di odore caratteristico di carne e che ha azione molto simile a quella della ergotina, che si estrae dalla Segale cornuta, un olio volatile e uno fisso, resina, acido maizenico, zuccheri, gomma, albuminoidi, ecc. ecc.

L'azione più importante esercitata è quella diuretica per cui l'infusione di stimmi di mais è raccomandata per favorire la secrezione urinaria in tutti i casi in cui essa è necessaria, nell'albuminuria, nelle malattie di cuore, ecc. La secrezione urinaria aumenta rapidamente e molto, sino a divenire cinque volte maggiore.

Dosi abbondanti e ripetute di infuso non dànno alcun incoveniente.

Alcuni laboratori farmaceutici dagli stimmi di mais ottengono estratti usati nella preparazione di medicamenti.

L'infusione di stimmi di mais si prepara al 5 e al 10 per cento e si edulcora con zucchero; è utile ai bambini e agli adulti ogni qual volta la secrezione urinaria è scarsa, consumandone dai 100 ai 200 grammi di infuso al giorno.

Il medico la prescrive addizionandola di altri medicamenti e in casi di malattie.

ALESSANDRO BERNARDI

Consigli utili ai pollicoltori

L'impianto di un allevamento di polli dovrebbe sempre essere costruito in tre parti: 1°) il pollaio; 2°) un riparo coperto; 3°) un parchetto erboso.

Il pollaio deve essere al riparo dalla umidità, e non mai essere costruito in un ambiente (stalla, scuderia) che serva già al ricovero di altri animali. Non deve essere riscaldato. Deve poter esser bene arieggiato.

Per 12-15 capi di pollaio deve avere almeno un metro e mezzo di lunghezza per un metro di larghezza ed un metro e mezzo di altezza. Deve avere due appoggiatoi posti alla stessa altezza (30-40 cm. dal suolo o dal piano di raccolta delle deiezioni sottostanti). Tali appoggiatoi saranno piatti, non rotondi, e larghi 6-8 cm. Devono essere facilmente rimovibili, condizione questa necessaria per la pulizia.

Gli appoggiatoi che contengono nelle fessure dei parassiti devono essere accuratamente disinfettati (creolina o lisolo in soluzione al 3%; petrolio). L'imbiancamento col latte di calce in genere non riesce sufficiente a questo scopo.

Lo sterco dei polli deve essere tolto dal pollaio colla maggior frequenza possibile, in ogni caso non meno di una volta alla settimana.

Il riparo coperto, che deve essere chiuso in maniera che i polli non possano abbandonarlo quando il tempo è cattivo, deve avere tali dimensioni per cui ogni oggetto disponga di almeno mezzo metro di superficie.

Gli animali devono trovarvi quanto loro occorre: tramoggie con cibo, abbeveratoi con acqua pulita, bagno di polvere, ecc.

Il parchetto a disposizione dei polli rende sempre degli inestimabili servigi. Più è grande — entro limiti razionali — e tanto meglio sarà. E' necessario che l'erba vi cresca, è consigliabile utilizzarlo a frutteto. Gli animali mangiano i parassiti delle piante; usufruiscono delle frutta guaste che cadono, il terreno non è così male impiegato.

Tre utensili nel pollaio sono indispensabili: 1°) la *Tramoggia* per gli elementi; 2°) l'*Abbeveratoio* possibilmente a sifone e in maniera che le bestie non possano entrare nell'acqua che col becco; 3°) la *Rastelliera* per la verdura. Questa evita ogni spreco ed è tanto più utile quando la verdura scarseggia.

Tre pasti al giorno, ove non crediate di adottare il mangime asciutto, efficace per le ovaiole, che vi toglierebbe dalla noia di dover troppo sovente pensare alla distribuzione del cibo.

Tre pasti: uno al mattino presto, molto presto, uno al mezzogiorno, uno verso sera.

Distribuire prima pochi grani. I polli faranno una ottima ginnastica cercandoli nella lettiera e vi permetteranno di distribuire, senza importunarvi il pastone (meglio servito tiepido nella stagione invernale).

Razione. — Se avete adottata la tramoggia col mangime asciutto, non occorre razionamento. Date in più, sparpagliandoli sulla lettiera, 40-50 grammi a testa di una miscela di semi, poi verdura a discrezione.

Una buona miscela è la seguente: parti eguali di crusca o cruschetto, farine diverse, residui mensa (pane secco, patate cotte, ecc.) cui si aggiunge il 10 o il 15% di farina di carne, 10-12% di gusci di ostriche, un po' di carbone vegetale in polvere.

Le covate precoci sono in genere quelle che dànno i migliori risultati. Le massaie che non possiedono macchine cerchino di far covare le tacchine in marzo od in aprile al più tardi. Le covate tardive che dànno pulcini a giugno od a luglio non sono convenienti in quanto le pollastre inizieranno la deposizione la primavera seguente a 9-10 metsi di età.

Questi animali costituiscono una perdita per l'allevatore: mangiano tutto l'anno e producono pochi mesi, troppo pochi per compensare il costo del loro mantenimento.

Le uova da cova devono provenire da galline di 2 anni, e tra quelle di tale età, solo dalle ottime ovaiole. Metter a covare uova qualunque costituisce un errore imperdonabile; vuol dire non migliorare mai la produzione; forse peggiorarla.

Il gallo ha una importanza enorme, non solo perchè feconda le uova, ma perchè porta il fattore: alta fecondità.

Scegliere uova ben conformate, piuttosto grosse. Non mantenerle più di 10 giorni; conservarle in luogoo fresco, asciutto.

La covatrice è sovente uno dei punti deboli dell'allevamento famigliare. Adottate le tacchine, ve ne troverete molto bene. La gallina che dà uova cova male, è capricciosa; è capace di abbandonarvi il nido da un momento all'altro.

La tacchina in una sola covata vi può dare il numero doppio di pulcini della gallina. Anche questo è una cosa da considerarsi.

Il nido va posto in luogo fresco, sano, ventilato, tranquillo, sempre per terra, mai in alto. Impiegate fieno, non paglia a costruirlo; mettervi sul fondo una zolla erbosa umidiccia. State attente che i parassiti non lo invadano.

Dopo la schiusa i pulcini devono restare 36-48 ore senza cibo. Non temete, non moriranno di fame. Moriranno invece se darete loro da mangiare.

I primi pasti consisteranno in bricciole di pane raffermo, umettato di latte acido; di risina, di poco miglio. Per bevanda: latte diluito o scremato o siero di latte. Pasti molto piccoli, molli, numerosi.

Dopo la seconda settimana saranno pochissimo umidi nei quali farete entrare il 10% di farine di carne.

Sempre a disposizione: sabbia, gusci di ostrica rotti o marmo in granelli.

Il peggiore nemico del pollaio, quando non è l'ignoranza dell'allevatore, sono i parassiti esterni ed i vermi. Bisogna evitarli a tutti i costi.

Per conoscere i vostri animali e poterli giudicare poi, mettete ai giovani un anello numerato alla zampa.

Controllate il valore delle vostre ovaiole adottando i nidi trappola. Se vi dànno un più largo lavoro vi compenseranno anche con vantaggi molto superiori al lavoro richiesto.

Eliminate le galline anziane. — Anche la migliore ovaiola dopo due o al massimo tre periodi di deposizione, non pagherà più le spese del suo mantenimento. Uccisa giovane è buona per la tavola, uccisa vecchia ha perduto anche gran parte del suo valore commestibile.

Durante la muta alimentate molto abbondantemente i vostri polli.

CRONACA AGRARIA

LA MOSTRA DELLA RIVOLUZIONE è stata riaperta a Valle Giulia coll'intervento del Duce.

I PREZZI DEL RISO sono stati aumentati, a seguito di superiore autorizzazione, di cent. 30 per la vendita al minuto.

I SERVIZI DELLE RADIOAUDIZIONI saranno al più presto riorganizzati ed invece di due si avranno tre programmi giornalieri, con uno speciale riguardo alle trasmissioni dirette agli agricoltori. Si preannuncia altresì l'inizio di trasmissioni di televisione.

NORME DI S. E. STARACE PER LE 115.000 ADDETTE ALLA RACCOLTA DELLE OLIVE. — Il Segretario del Partito ha dato disposizioni per il collocamento della mano d'opera nella prossima campagna per la raccolta delle olive, che si svolgerà dalla fine di ottobre a tutto gennaio prossimo. La campagna interesserà circa 115 mila lavoratrici di 25 province dell'Italia centrale, meridionale e insulare.

L'on. Starace ha disposto che il collocamento dei lavoratori agricoli venga disciplinato esclusivamente dall'Ufficio nazionale di collocamento per la mano d'opera agricola e con esclusione di ogni forma di mediazione privata. Sarà disposta anche per mezzo dei Fasci femminili l'assistenza alle lavoratrici e nei centri più importanti si provvederà al funzionamento di asili-nido per i bambini delle lavoratrici.

LA MOSTRA DEL TESSILE sarà inaugurata a Roma nel prossimo ottobre nei meravigliosi locali approntati al Circo Massimo per la Mostra della assistenza all'infanzia. Nell'occasione saranno indetti numerosi concorsi per la razionale utilizzazione delle fibre tessili nazionali.

DISPOSIZIONI PER INCREMENTARE LA VENDITA DELL'UVA. — Il Ministero delle Corporazioni, nella imminenza della celebrazione della VIII Festa nazionale dell'uva, ha diramato ai Prefetti una circolare con cui li invita ad adottare disposizioni perchè sia agevolata nel miglior modo possibile la vendita delle uve ai consumatori. Pertanto, oltre a fare luogo al rilascio di speciali permessi provvisori per la vendita dell'uva ogni qualvolta se ne ravvisi l'opportunità, le autorità consentiranno a rivenditori di altri generi di consumo, agli esercizi pubblici ed affini, di vendere liberamente l'uva, alla sola condizione che non vi si oppongano ragioni di igiene. Inoltre saranno ammessi tutti i produttori a vendere le uve dei propri fondi sia sui mercati, sui posti fissi sia ambulantemente.

NOTE PRATICHE

COLMATURE DELLE BOTTI. — Tenere colme le botti è pratica di razionale enotecnica; ormai gli accorti cantinieri sanno, che il vino a contatto dell'aria può facilmente deteriorarsi poichè nell'aria trovansi numerosi germi dai quali si generano gravi malattie. Noi abbiamo spesso consigliato di eseguire le colmature, suggerendo anche i mezzi di sopperire quando manchi il vino, ed abbiamo fatto rilevare quanto sia dannoso lasciare le botti smezzate nei mesi caldi. Il cantiniere deve assicurarsi, che il vino contenuto nel bottaccino messo da parte, e della stessa qualità della massa, sia ben conservato; allora egli ne prenderà quella quantità occorrente a colmare le botti. I colmatori, così detti automatici, vengono applicati nella maggior parte delle cantine, ove, i vini si vogliano mantenere sani sono dei recipienti di cristallo a forma sferica muniti di due gole opposte, di cui una si applica al cocchiume della botte e l'altra si chiude con tappo a smeriglio.

Si mette a posto il colmatore, si riempie di vino e si chiude, per la evaporazione, il vino che dalla botte viene a mancare, viene mano mano sostituito da quello del colmatore. Quando il vino del colmatore termina si supplisce di nuovo. Su questo modo si ha il doppio vantaggio di mantenere le botti costantemente piene senza bisogno di aprire il cocchiume.

Vi sono dei cantinieri, e ne conosco parecchi, che per economia, non vogliono fare la spesa dei colmatori; in questo caso, per conservare bene il vino le colmature dovranno farsi ogni dieci o quindici giorni.

L'APPLICAZIONE DEL FREDDO ALLA MINIPOLAZIONE DEI MOSTI. — Ecco come funziona un apparecchio concentratore:

Esso è sostanzialmente costituito da una tinozza in cemento nella quale si fa pervenire il mosto da concentrare. Dalla parte superiore e sfiorando appena il liquido, si trova un cilindro di metallo resistente, capace di ruotare attorno al suo asse orizzontale e nel quale si produce il freddo per mezzo di una diffusione di ammoniaca. Al contatto di questa specie di tamburo, l'acqua del mosto si congela riprendendosi al tamburo dal quae è poi tolta per mezzo di rastrelli automatici e portata altrove. Quest'apparecchio ha inoltre il vantaggio di non raffreddare la massa del mosto e questo non rende affatto il sapore di cotto. La concentrazione, tuttavia, non può essere spinta troppo lontano. Lo stesso apparecchio serve anche per la concentrazione dei vini. Ma l'azione del freddo sui mosti, offre ben altre possibilità.

E' risaputo che un freddo intenso, agendo sui mosti, precipita le materie azotate la cui scomparsa rende il mosto stesso infermentabile. Ora, i mosti che non fermentano son molto richiesti per la preparazione dei vini bianchi edulcorati di cui si fa largo consumo.

Fino ad ora, questi mosti speciali si ottenevano con l'aggiunta di dosi massime di anidride solforosa che rende i vini così poco graditi, che il consumatore comincia a distaccarsi dai vini bianchi preparati con questi mosti solfitati. Anche nei paesi caldi, non v'è dubbio che ben costrutti apparecchi frigoriferi permetterebbero d'ottenere dei vini più gradevoli a bersi, ben chiarificati e molto più facili a conservarsi.

LA SOLFITAZIONE DEI MOSTI. — E' una di quelle moderne pratiche di bonificazione che meritano di essere raccomandate. Essa serve a sviluppare i buoni fermenti del mosto e ad alimentarli, come pure a soffocare i germi cattivi. In specie nei paesi meridionali, ove si hanno temperature irregolari, si raccomanda questa pratica per avere vini schietti non soggetti all'annerimento. La solfitazione si pratica adoperando il *solfofosfato ammonico Hubert*, un preparato eccellente che contiene, ad un tempo, anidride solforosa ed azoto. E' un liquido che si versa nei tini, man mano che si ammosta l'uva nella dose di 35 gr. per ettolitro nei vini bianchi e 50 per i rossi.

LE GHIANDE NELL'ALIMENTAZIONE DEL BESTIAME. — Data la loro ricchezza in idrati di carbonio, le ghiande sono ritenute quale un alimento nutritivo e di facile digestione. Non si deve però dimenticare che le ghiande somministrate in troppo grande quantità od avariate, perchè specialmente mal conservate, possono essere causa di gravissimi disturbi enterici, fino a determinare dei veri fatti d'avvelenamento: ciò per l'azione diretta dell'acido tannico e della quercite, i due costituenti più importanti delle ghiande. Ai solipedi ed ai bovini, specialmente se sottoposti all'ingrasso, le ghiande possono venir somministrate, dopo prolungata cottura, alla dose di kg. 6 ogni 1000 di peso vivo, quale razione complementare del foraggio. I suini vantaggiosamente si cibano di ghiande; se tenuti in stabulazione se ne possono dar loro 1-2 kg. al giorno; sarebbe bene, oltre a privare i frutti del guscio e della cupola, dare agli animali i frutti convenientemente macinati. Infine, gli ovini si adattano bene ad una razione contenente anche ghiande.

UTILIZZAZIONE DEI TUTOLI DI GRANOTURCO. — I tutoli del melgone per utilizzarli come foraggio devono essere ridotti in farina. Il credere di poterli fornire ai bovini solo rotti più o meno grosslanamente è un errore. I tutoli devono essere macinati al mulino e la farina viene somministrata a bestiame aggiungendovi panelli o farina di granoturco sangue disseccato, od altro mangime riccamente azotato. La farina di tutoli deve essere consumata rapidamente perchè colla conservazione si altera, e per renderla accetta al bestiame, oltre all'aggiunta di un materiale più ricco di sostanze proteiche, sarà bene condirla con sale prastorizio, in quantità di 25 o 30 grammi di sale al giorno. Con tutoli e farina o panello si possono anche formare delle zuppe che riescono più gradite al bestiame, giovane specialmente alle varche lattifere e vengono meglio utilizzate. Per questo, in opportuni trogoli bene puliti, muniti di coperchio e monenuti nell'ambiente caldo della stalla si impasterà con altra la farina di tutoli e altro mangime azotato, aggiungendovi la sopradetta quantità di sale. L'acqua deve essere versata bollente nel trogolo, e la macerazione deve prolunarsi dalle 12 alle 24 ore.

PER PROTEGGERE IL SEME DAGLI UCCELLI. — Accurati esperimenti eseguiti in Germania, nell'Istituto biologico, hanno dimostrato che gli uccelli in genere, ed i corvi in specie, sono influenzati nella ricerca del cibo sia dal colore che dall'odore del seme. Il colore che più mette in guardia gli uccelli dal toccare il seme pare che sia il bleu; il sapore più disgustoso pare assodato essere l'alce. Non si sono dimostrati troppo efficaci il color rosso ed il verde, come colori; come efficace per l'odore ed il sapore riuscì la creolina. Per colorare in bleu il seme, opera così: per ogni chilogrammo di seme da preparare si sciolgono 30 grammi di colla da falegname in 100 grammi di acqua e vi si stemperano 50 grammi di bleu di Prussia. Vi si aggiungono 150 grammi di acqua in cui siano stati sciolti 10 grammi di alce. Fu controllato se il potere germinativo del seme così trattato ne avesse sofferto, ma resta assodato in maniera inconfutabile, che il seme trattato non perde il potere germinativo.

IL MIGLIORE SISTEMA PER LA ASCIUTTA DELLA VACCA LATTIFERA. — E' noto quale importanza riveste nella pratica zootecnica, il metodo dell'asciugamento della vacca lattifera nei riguardi dell'influenza ch'esso esercita sull'ulteriore funzionamento della mammella. Sostanzialmente i metodi più in uso, sono quelli della cessazione brusca della mungitura e della mungitura intermittente.

Il Prof. Paci, Direttore dell'Istituto Zootecnico di Pavia, in una serie di esperienze durate dal 1933 al 1936, ha messo a raffronto i due sistemi ed è venuto alle seguenti conclusioni: — 1.) La cesazione orusca della mungitura è di gran lunga preferibile al metodo della mungitura intermittente. in quanto

GLI INFINITAMENTE PICCOLI

Il terreno agrario non è formato da materia inerte, in esso vi è vita, e questa rende più agevole e quindi più alta la produzione delle piante.

La vitalità del terreno agrario è determinata da microrganismi (o bacteri) che a miliardi vivono in esso, i quali si moltiplicano in relazione all'umidità, all'aria (ossigeno) che trovano, ed in dipendenza anche alla reazione del terreno che deve essere neutra o tendenzialmnte alcalina (mai acida).

L'azione principale di questi bacteri è quella di mobilitare e rendere assimilabile la materia organica ed azotata del terreno e di formare grandi quantità di anidride carbonica (acido debolissimo), che per le piante ha la funzione che ha l'ossigeno per l'uomo. Mentre l'uomo ha bisogno di aria ossigenata la pianta ha bisogno di aria ricca di anidride carbonica.

I terreni agrari che hanno reazione tendente all'acidità o che sono concimati con concimi acidi fisiologicamente o chimicamente, non sono molto popolati di detti microrganismi e la sostanza organica ed azotata non viene facilmente trasformata. Però i terreni, compresi quelli tendenzialmente acidi, se concimati costantemente con calciocianamide, si popolano di bacteri, la sostanza organica ed azotata viene facilmente trasformata ed essi si arricchiscono di anidride carbonica. Ciò lo constata l'agricoltore quando vede che nei terreni cianamidati le piante, erbacee e legnose, vivono rigogliosamente e si presentano con un bel colore verde cupo, che si distingue dal verde meno intenso delle piante cresciute in terreni concimati diversamente. Il verde delle piante è dovuto alla clorofilla la quale si forma di giorno in presenza di anidride carbonica.

La calciocianamide, oltre ad essere un concime azotato-calcare, è indirettamente sorgente di anidride carbonica.

richiede meno tempo, comporta minori rischi ed esercita una più favorevole influenza sull'ulteriore funzionamento della mammella. — 2.) Non è opportuno intervenire con docce fredde, bagni massaggi ecc., nell'intento di alleviarne lo stato congestivo, perchè si disturba il processo di riassorbimento. — 3.) L'innalzamento della temperatura degli animali non è un fenomeno di intossicazione, poichè, mancano i sintomi caratteristici di quest'ultima, ma è probabilmente dovuto alla esaltazione dei processi fisiologici id riassorbimento del latte. — 4.) E' consigliabile, ma non assolutamente necessario diminuire la razione, sospendere il concentrato ed i foraggi verdi, al momento della messa in asciutta, poichè l'inibizione del processo di secrezione avviene per ragioni indipendenti dal regime alimentare.

I TUTOLI DI GRANTURCO COME ALIMENTO

I tutoli di granoturco, macinati, possono benissimo servire come alimento ai suini e al pollame; avendo però un valore alimentare piuttosto basso (3 per cento di sostanze proteiche, 1 per cento di grassi e 45 per cento di ostanze idrocarbonate) la farina di tutoli deve essere mescolata con pannello di granoturco o di sesamo, oppure con farina di orzo o con crusca di grano non eccessivamente povera, nella proporzione di una parte di farina di tutoli e due parti o di pannello o di farina o di crusca.

La farina di tutoli è in modo speciale consigliabile nell'allevamento dei giovani maiali, purchè come si è detto sia addizionata a un mangime più concentrato e di più alto valore nutritivo.

LA CONSERVAZIONE DELLE CASTAGNE

1. — Immersione nell'acqua semplice; si lasciano le castagne appena raccolte immerse nell'acqua semplice per 30-40 giorni, poi si ritirano, si fanno asciugare e si conservano in locale fresco.

2. — Immersione temporanea in acqua acidula con acido solforico al 5-8% Basta una immersione di pochi minuti per distruggere la facoltà germinativa.

3. — Sfumatura e prosciugamento ad aria calda consistente nel porre le castagne in luogo chiuso, su graticci per qualche giorno, provocando una temperatura calda e molto fumo.
na asciutta o di gesso.

4. — Ponendole sotto un strato di re-

A scoenda dell'us che si vuol fare delle castagne, si preferisca un sistema o l'altro di conservazione.

POTATURA AUTUNNALE PER I ROSAI

D'ordinario la potatura dei rosai si suol fare *appena è passato l'inverno*, perchè il freddo può danneggiare in parte quei rami che non hanno perfettamente lignificato, come non di rado succede, quando si tratta di piante molto bene concimate, se i primi freddi vengono presto.

Ma se uno dispone di olcalità riparata dai forti freddi e specialmente se possiede varietà rifiorenti ed a grande sviluppo, può benissimo fare la potatura autunnale ottenendo così il vantaggio di avere rose più presto, magari durante l'inverno. Tenga presente però che la potatura autunnale va fatta piu lunga che la primaverile per potere nel caso riprendere più bassi i rami tagiatil, se il freddo dovesse per avventura danneggiarli. Noi abbiamo per parecchi anni di seguito potati i rosai verso la fine di novembre e mai abbiamo dovuto lamentare danno alcuno, ma sit ratta di località dell'Italia centrale.

PIANTAMENTO AUTUNNALE DEGLI ALBERI FRUTTIFERI

Quando lo permettono e condizioni del terreno, ed il clima non è soverchiamente rigido, è da preferirsi l'impianto autunnale al primaverile, tanto più che chi deve ricorrere ai vivaisti, ha la possibilità di fare più larga scelta. Le buche, piantando in autunno, bisogna farle profonde ,e non piantare tanto profondamente; anzi nei terreni un po' umidi, conviene impiantare in modo che la pianta stia sollevata dal terreno, facendovi attorno un cumulo di terra. Nel caso che le piante avessero ancora delle foglie, bisogna levarle e cntemporaneamente bagnare i rami: così pure bisogna fare l'inzaffardamento alle radici, ossia preparare una poltiglia di concime e terra ed immergerle. Impiantando in autunno nei terreni secchi, durante l'inverno il terreno si imbeve di umidità, che la trattiene poi per tutto l'anno. In primavera poi le piante entrano presto in vegetazione.

Da lunga esperienza risulta che, piantando in autunno, si ha una ripresa di 1-2 almeno superiore a quella degl'impianti fatti in primavera, e si guadagna un anno nell'economia e nella produzione.

Dai Mercati e dai Campi

VINI E UVE

Dalle notizie che ci giungono dalle varie piazze possamo dedurre che le rimanenze di vino non sono molte. In qualche piazza sono pressochè esaurite, ma in altre rimane un certo quantitativo e nel complesso il vino disponibile in cantina è ancora bastevole per la stagione fino al vino nuovo. I prezzi si mantengono sostenuti. Nel Lazio i prezzi dei vini sono stazionari.

La vendemmia — a causa delle pioggie persistenti della scorsa settimana ed in alcuni luoghi non ancora cessate — è stata quasi ovunque fatta in anticipo sulla media dell'epoca scorsi anni. Il raccolto varia a seconda delle regioni, ma nella maggior parte è inferiore e di qualità meno bella dello scorso anno. Ciò sia per le pioggie che hanno provocato il marciume, sia per la gragniuola che in varie terre, sopratutto in Piemonte, ha fatto man bassa.

Più sostenuti quelli dei *Dolcetti* delle Langhe (Alba e dintorni) che stanno fra le 9 e le 10 lire al miriagramma.

Le *Barbere* d'Asti si vendettero sinora sulle 9 lire. L'uvaggio fra le 6 e le 7 ed anche 8 nei posti di uve più pregiate.

Più abbondante è il raccolto in alcune regioni pugliesi e della Sicilia e la qualità discreta. Nel Lazio la vendemmia risente i danni della tignola, causata dalle pioggie, ma la quantità e la qualità sono ancora discrete.

Il concime azotato più diffuso nel mondo

E' il solfato ammonico e se ne consumano oltre 50 milioni di quintali all'anno. Si rileva dalle statistiche che nella decorsa campagna agraria in Italia se ne sono impiegati oltre 1.900.000 q.li. La preferenza che gli agricoltori di tutto il mondo dimostrano per questo concime è dovuta a numerosi fattori di indole chimica e fisiologica.

L'azoto ammoniacale contenuto in esso non viene dilavato dalle pioggie ma fissato dal terreno e gradualmente nitrificato. Le radici delle piante trovano quindi sempre disponibile per la loro nutrizione e per il loro sviluppo una equilibrata dose di azoto nitrico che possono assorbire ed utilizzare immediatamente; è noto poi che anche l'azoto ammoniacale può venire direttamente assorbito dalle piante senza il passaggio alla forma nitrica. Ecco perchè questo concime costituisce la base fondamentale della concimazione azotata che deve essere somministrata alle semine ed ai trapianti. Inoltre il processo di nitrificazione dell'ammoniaca avviene, se il terreno si trova in condizioni normali e la temperatura mite, con grande rapidità, quindi l'azione del solfato ammonico, somministrato in copertura, non diferisce molto da quella dei nitrati.

Inoltre esperienze passate e recenti hanno dimostarto che lo zolfo è necessario ed utile al terreno, quindi quello contenuto in questo concime esercita un'influenza benefica nel terreno agrario e può giovare favorevolmente nel fenomeno produttivo.

Il solfato ammonico si somministra a qualsiasi pianta e coltura: graminacee, ortaggi, agrumi, sarchiate, foraggere ed arboree.

Attualmente il suo impiego va diffondendosi in tutta Italia specialmente nella coltura del frumento. E' bene che proprio in questi giorni che precedono la delicata operazione della semina del grano, gli agricoltori ricordino che un quintale di solfato ammonico per ettaro, unito alla solita dose di 6-8 quintali di perfosfato minerale, rappresenta la formula di concimazione più equilibrato. Così il frumento avrà a sua disposizione la giusta quantità di azoto per sviluppare le sue delicate radici e superare la fase critica dei primi freddi invernali, per giungere al momento in cui la somministrazione dei nitrati (nitrazioni invernali) contnuerà l'azone concimante del solfato ammonico e preparerà spighe turgide ed abbondanti e cariossidi ad alto peso specifico.

RUBRICA DI VARIETA' PER LE FAMIGLIE

Un curioso fenomeno: alberi fosforescenti

Abbiamo da Novi Ligure: Da vari giorni uno strano fenomeno fisico sta verificandosi nella nostra città ed è oggetto di attento esame da parte di studiosi e di viva curiosità da parte del pubblico. Alcune ceppaie di olmi, recentemente recisi per la sistemazione di una ripa nella strada provinciale di Gavi Ligure, di notte appaiono luminose e proiettano luci vivissime, fosforescenti. Non solo le ceppaie irradiano luce, ma pure i piccoli frammenti da esse divelti conservano una intensa luminosità per varie ore. I tecnici attribuiscono cause più svariate a questo fenomeno di ossidazione fosforescente delle sostanze organiche, che tuttavia non produce ne calore nè combustione. I curiosi raccolgono i frammenti di legno e se li portano con loro per esperimento nell'oscurità. Sono state prese fotografie e frammenti di legno luminoso sono stati inviati alla Facoltà id scienze naturali di Torino.

I più vecchi biglietti di banca

I più vecchi biglietti di banca furono messi in circolazione in Cina duemila anni prima della nascita di Cristo. Sotto molti aspetti questi biglietti erano simili a quelli dei giorni nostri perchè recavano il nome della banca, la data di emissione, un numero progressivo, la firma dell'impiegato che ne aveva indicato la pubblicazione ed il valore indicato in cifre e per esteso. Sull'orlo di questi biglietti era stampato il seguente consiglio di sapore filosofico: « Produci quanto puoi, spendi con economia» I biglietti erano stampati con inchiostro azzurro su carta ottenuta con fibre di gelso. Un esemplare di queste antichissime banconate è ora posseduto dal Museo asiatico di Pietroburgo.

Legumi decorativi

All'estero da qualche tempo si è cominciato a decorare la tavola anche con dei legumi, scelti naturalmente fra quelli che meglio si adattano per la loro forma e per il loro colore ad essere adoperati per quest'uso. I peperoni, dalle tinte smaglianti e dalla buccia lucidissima, le melanzane, dai riflessi violacei, sono i legumi più indicati per questa funzione decorativa, e, se saranno raccolti in piatti e fruttiere di ceramiche di stile paesano, tutta la tavola ne sarà rallegrata. Questo genere di decorazione ha una particolare ragione di essere in campagna, dove la padrona di casa può essere fiera di mostrare la produzione del suo orto, ed è specialmente adatta per colazione: la tavola sarà allora coperta da una tovaglia di tela a grandi quadri rossi e bleu e l'acqua ed il vino saranno presentati in boccali di ceramica con motti antiquati e bene auguranti agli ospiti. Un' altra decorazione molto in favore è quella di... zucche. Non zucche comuni « naturalmente », ma zucchette addirittura fantastiche, dalle forme impreviste, allungate, contorte, bitorzolute, di colore unito e di macchie sprizzate.

FIOR DI PENSIERI

La vita è un... triverbio: nascere, lottare, morire. — *Charron.*

L'amore della Patria comincia dalla famiglia. — *Bacone.*

La verità è come la luce: una e varia. E' come la natura: una e feconda. E' come Dio: uno e immenso. — *Smiles.*

Bocca che non sorride è bocca di tristo. Bocca che sorride troppo spesso è bocca di finto. — *Tommaseo.*

La principale virtù femminile è il pudore. Perduto questo tutto è perduto. E' come un fiore senza profumo. — *S. Girolamo.*

Quando si parla di difetti altrui, quante fiaccole accendiamo perchè meglio si vedano!... — *Segur.*

CONSIGLI E RICETTE

Per scoprire se al vino sono state aggiunte sostanze coloranti

Per scoprire se un vino ha il suo colore naturale, o se gli venne somministrato da sostanze coloranti estranee alla composizione dell'uva, ecco i suggerimenti del prof. Carpenè:

Si prende un pezzo di calce viva, conservata in vaso di vetro ben chiuso, perchè idratandosi al contatto dell'aria non cada in polvere; si leviga la superficie con una lama di coltello, e quindi si versano sopra, una su l'altra, due o tre goccie del vino sospetto. Trascorsi 2 minuti circa, si osserva la macchia prodotta dal vino sulla superficie bianca della calce. Se la macchia sarà di colore grigio vorrà dire che il vino è colorato naturalmente. Altrimenti si avrà l'indicazione che il vino fu colorato artificialmente, cioè:

con *Fuscina,* se la macchia apparirà rosso scuro;
con *Coccinigliа,* se bleu scuro;
con *Fittolacca,* se giallo scuro;
con *Campeggio,* se grigio nerastro;
con *Legno del Brasile* se nero con tinta rossiccia tutto intorno;
con *Malvone* se verde scuro.

Punture dell'ape, del calabrone e della vespa

Dalla puntura di simili insetti sogliono nascere dolore assai vivo, gonfiamento, un piccolo tumore duro e bianco al centro, febbre, ecc. La prima cosa da farsi onde sopprimere siffatti sintomi si è di togliere, ove sia possibile, colla punta di una spilla, o con una pinzetta, il pungolo che l'insetto ha lasciato nella ferita. Dopo ciò si lava la ferita con l'acqua salata, poi vi si applica un lenimento fatto con due parti d'olio d'olive ed una parte d'alcali volatili, che si ricopre con una compressa imbevuta d'acqua salata.

Internamente si dà la bevanda raccomandata contro il morso della vipera, composta cioè d'un bicchiere d'acqua di fiori di sambuco o di fiori d'arancio, o di sei od otto goccie d'alcali volatili.

ZI PAOLO

LA SFINGE

SCIARADA

L'*uno* vede soltanto da lontano.
L'*altro* per certo non può dirsi buono
Ed abita nel *tutto* il buon pievano.

MONOVERBI

1. DRE; 2. O N; 3. NO O

Spiegazione del *quesito* pubblicato nel precedente fascicolo: *Il terzo e mezzo di cento è cinquanta.*

PER FINIRE

Il muro inutile.

— Lavoro inutile! — disse un tale vedendo dei muratori alzare un alto muro intorno a un cimitero.

— Quelli che sono dentro non possono uscire, e quelli che sono fuori non chiedono certo di entrare.

* * *

Fra moglie e marito durante il pranzo.

— Come! — esclama la signora — non mangi la bistecca? Ma allora bisognerà darla al gatto. Peccato!

Il marito, dolcemente:

— Peccato davvero! è una così cara bestiola!

LA RADIO AGRICOLA

MILANO - TORINO - GENOVA - TRIESTE - FIRENZE BOLZANO - Roma 3°

Milano: kc. 814 - m. 368,6 - kw. 50 — Torino: kc. 1140 - m. 263.2 - kw. 7 — Genova: kc. 986 - m. 304,3 - kw. 10 — Trieste: kc. 1222 - m. 245,5 - kw. 10 — Firenze: kc. 610 - m. 491,8 - kw. 20 — Roma 3: kc. 1258 - m. 238,5 - kw. 1 — Bolzano: kc. 536 - m. 559,7 - kw. 1.

Ogni giorno feriale: ore 17,55 e 20, 15 comunicato dell'ufficio presagi e bollettino metereologico - ore 18 notiziario agricolo e quotazioni dei mercati del grano. Ogni domenica: ore 10 trasmissione agraria dell'Ente Radio-Rurale. Ogni sabato: ore 16,20 i dieci minuti dei lavoratori.

ROMA-NAPOLI-BARI-PALERMO-BOLOGNA Milano 2° - Torino 2°

Roma: kc. 713 - m. 420,8 - kw. 50 — Napoli kc. 1104 - m. 271,7 - kw. 1,5 — Bari: kc. 1059 m. 283,3 - kw. 20 — Palermo: kc. 565 - m. 551 kw. 3 — Bologna: kc. 1222 - m. 245,5 - kw. 50 — Milano 3°: kc. 1357 - m. 222,6 kw. 4 — Torino 2°: kc. 1357 - m. 221,1 kw. 0,2 — Roma onde corte (2 Ro): kc. 11.810 m. 25,40 - kw. 9.

Ogni giorno feriale: ore 8 e 17,55 comunicato dell'ufficio presagi e bollettino metereologico ore 18 notiziario agricolo e quotazioni dei mercati del grano. Ogni mercoledì e venerdì: ore 19 comunicato dell'Istituto Internazionale di Agricoltura (in italiano e lingue estere). Ogni domenica: ore 10 trasmissione agraria dell'Ente Radio-Rurale.

Avv. C. A. CORTINA - *Direttore responsabile*

Condirettori:
Avv. F. V. CORTINA e Dr. GUIDO CORTINA

Società Anonima Tipografica G. Luzzatti
Roma - Via Fabio Massimo, 53-55

LA

NUOVA AGRICOLTURA D'ITALIA

ENCICLOPEDIA AGRARIA

Diretta da ARTURO MARESCALCHI, Senatore del Regno

MONOGRAFIE IN-8° GRANDE ILLUSTRATE CON NUMEROSE TAVOLE E FIGURE A COLORI E IN NERO

PUBBLICATE :

BASSI PROF. EDOARDO
CEREALICOLTURA — Pag. VIII-280 con 149 figure . . L. 30

FIORANI-GALLOTTA PROF. PIER LUIGI
IGIENE RURALE — Pag. VIII-208 con 5 tavole a colori e 206 figure . . . . . » 25

HOFMANN PROF. AMERIGO
SISTEMAZIONE IDRAULICO-FORESTALE DEI BACINI MONTANI — Pag. VIII-253 con 148 figure . . » 30

PASINI PROF. CLAUDIO
TOPOGRAFIA RURALE — Pag. VIII-144 con 102 figure . . » 15

RAVENNA PROF. CIRO
CHIMICA AGRARIA — Pag. XII-328 con 13 figure . . » 30

IN PREPARAZIONE :

BONVICINI dott. MARIO. Genetica. - BRASCHI prof BRUNO. Floricoltura. - CARENA prof. ADOLFO. Meccanica agraria. - CASTELLI prof. MARIO. Costruzioni rurali. - CATALANO prof. GIUSEPPE. Botanica agraria. - GIOVINE prof. DOMENICO. Igiene e malattie del bestiame. - GUZZINI prof. DARIO. Cooperazione rurale e commercio dei prodotti agricoli. - MARCHI dott. VITTORIO. Ortofrutticoltura. - MONTANARI dott. VISCARDO. Le leguminose da granella. - PARISI prof. OTTAVIO. Zootecnica. - PASINETTI prof. LAURO. Malattie delle piante. - ROMOLOTTI prof. ALBERTO. Alimentazione del bestiame. - TOURNON, GIANDOTTI, RONCHI. Bonifiche. - VIVENZA prof. ALESSANDRO. Agronomia.

UNIONE TIPOGRAFICO-EDITRICE TORINESE

Sede in TORINO (116) - Società Anonima - Capitale lire 10.000.000 int. versato - Corso Raffaello, 28

AGRICOLTORI

DISTRUGGETE GLI INSETTI NOCIVI ALLE PIANTE E AL BESTIAME, USANDO I PRODOTTI ALLA NICOTINA DEL MONOPOLIO ITALIANO

SAPONE ALLA NICOTINA
ESTRATTO DI TABACCO
SOLFATO DI NICOTINA
INSETTICIDA MONITAL

prodotto integrale preparato con solfato di nicotina

OPUSCOLO ILLUSTRATIVO GRATIS
CHIEDETELO ALLA DIREZIONE GENERALE DEI MONOPOLI DI STATO IN ROMA

Per le semine autunnali del frumento ricordate che:

il Perfosfato Minerale

è il concime fosfatico indispensabile ed insostituibile in quanto, oltre a fornire alle piante il fosforo in forma prontamente assimilabile, accelera lo sviluppo della coltura, ne aumenta la resistenza alle cause nemiche e ne assicura il pieno successo economico

il Solfato Ammonico

è il concime azotato più efficace, più adatto e più conveniente per le semine, sia per l'alto contenuto in azoto ad effetto graduale e continuato, sia per la facilità d'impiego, sia infine per la possibilità, di essere mescolato al Perfosfato in ogni momento.

Tanto il Perfosfato minerale, quanto il Solfato ammonico, poi, contengono una notevole percentuale di zolfo che agisce come correttivo dei terreni argillosi alcalini, rendendoli più porosi e permeabili all'acqua, cosicchè, indirettamente ma efficacemente, i due preziosi concimi combattono l'aridità da cui sono afflitte molte zone dell'Italia Centrale.

Importante! Urgente!

Contro la ruggine del grano e le altre malattie crittogamiche delle piante

ASPORITAL

POLVERE ANTICRITTOGAMICA D'AMICO PRONTA ALL'USO

Si applica a secco e permette di evitare tutti gli inconvenienti della preparazione delle poltiglie

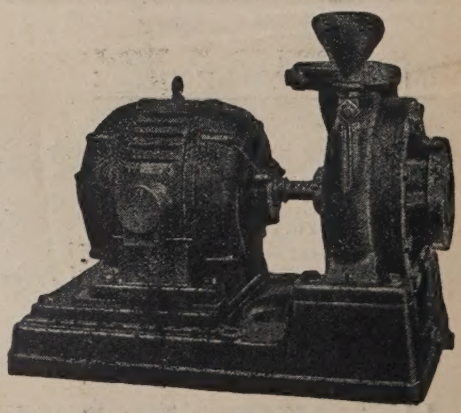
GRANDE EFFICACIA
GRANDE PRATICITÀ
MINIMA SPESA D'ACQUISTO
MINIMA SPESA DI SPARGIMENTO

Rivolgersi per il prodotto, informazioni, stampati ai fornitori di prodotti chimici per agricoltura o direttamente a:

S. A. "LA COMMERCIALE B.P.D.,, - Roma - Casella post. 471
S. A. "OSIRIDE,, - Milano - Via G. B. Morgagni, 10

Marelli

POMPE CENTRIFUGHE
PER LA CASA
PER I CAMPI
PER L'OFFICINA



ERCOLE MARELLI & C. - S. A. - MILANO